

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 1/4 Aço Inox 1.7L Profundidade 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP140651	Modelo:	P140651
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010382

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P140651
EAN	8421661010382
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inox 18/10, 1.7L e 65mm de prof. Ideal para conservação, confeção e buffets, com sistema anti-atasco.

Descrição Completa

Concebida para a rotina intensa de qualquer cozinha profissional, a cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 é um elemento fundamental para otimizar os processos de conservação e confeção. A sua construção robusta e design inteligente asseguram durabilidade superior e máxima higiene, essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

Cubeta Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm GN 1/4
Material	Aço Inoxidável 18/10
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	65 mm
Capacidade	1.7 L
Peso	0.41 kg
Cor	Metálico
Norma	Gastronorm EN 631-1

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um snack-bar movimentado ou de um restaurante de cozinha tradicional, esta cubeta é ideal para a mise en place de ingredientes, garantindo organização e frescura. Num buffet de hotel ou serviço de catering, a sua versatilidade permite o transporte e a apresentação elegante de alimentos, quentes ou frios, mantendo a consistência da ementa e a eficiência no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade é assegurada pelo aço inoxidável 18/10 de alta resistência à corrosão, suportando elevadas temperaturas sem comprometer a integridade. O inovador sistema anti-atasco facilita o armazenamento e o escoamento após a lavagem, prevenindo a acumulação de água e promovendo uma higiene exemplar. Com um canto reforçado em 25% e um raio pequeno, a cubeta GN 1/4 oferece maior resistência a impactos, prolongando a sua vida útil e maximizando a capacidade interna efectiva.

Perguntas Frequentes

Esta cubeta é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, a cubeta Gastronorm GN 1/4 segue a norma EN 631-1, sendo compatível com a maioria dos equipamentos profissionais como fornos, banhos-maria, frigoríficos e vitrines de exposição que suportam o formato GN 1/4.

Como devo limpar e manter a cubeta para prolongar a sua vida útil?

A limpeza deve ser efetuada com detergentes neutros e água quente, podendo ir à máquina de lava-loiça. Para preservar o acabamento do aço inoxidável e evitar riscos, evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos. O sistema anti-atasco integrado facilita também o escoamento da água e a secagem.

Que temperaturas a cubeta de aço inoxidável suporta?

O aço inoxidável 18/10 é concebido para suportar uma vasta gama de temperaturas. É ideal para aplicações em ultracongelação (até -40°C) e para cozedura em forno ou aquecimento em banho-maria (até +300°C), sem risco de deformação ou corrosão.

Qual a vantagem do sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco impede eficazmente que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando são empilhadas. Isto otimiza o espaço de armazenamento na sua cozinha e acelera significativamente o processo de organização, além de melhorar a higiene ao facilitar a secagem completa.

O que significa ter um canto reforçado?

O canto da cubeta é 25% mais resistente, e o seu raio pequeno minimiza a área de contacto e o risco de danos. Esta característica aumenta substancialmente a robustez da cubeta contra impactos e deformações no uso diário intenso, garantindo uma maior durabilidade e uma capacidade útil maximizada.